

Pastori, attivisti e mercato. Pratiche economiche e logiche politiche nei presidi Slow Food

VALERIA SINISCALCHI

In the last decade Slow Food increasingly invested in production, extending its action from consumers to producers and representing itself as a movement engaged, by concrete projects and media campaigns, in the question of food. What kind of economic frames emerge from actions on productive sphere? What role Slow Food plays in the conflictual arenas of the quality labeling? How producers deal with and in these arenas? Starting from a three-years ethnography in Slow Food headquarter in Italy and from analysis of particular productions of cheese in France and Italy (Sardinia, particularly), I'll analyze the ways of looking and the practices of Slow Food activists and of producers linked to the movement. Slow Food "Presidi" are at the same time products and protection/valorization projects: they allow to observe political dynamics and the economic exchange ways carried by different actors involved in the labeling processes.

«Il "fiore sardo" è fatto da persone che sono molto caparbie, testarde. Proprio perché sono testarde, caparbie, non si associano. In tutte le altre parti della Sardegna al di fuori della Barbagia hanno perso le produzioni tradizionali, si sono associati, hanno formato le cooperative e oggi producono formaggi solo i caseifici, che sono tutti uguali. E questo ha determinato la perdita di forza. Il "fiore sardo" continua a esistere perché i produttori sono testardi, individualisti e restii a accettare consigli, a modificare il proprio sapere, presuntuosi e non hanno modificato quasi mai niente.» (Stefano S. 26/4/2011).

Stefano, 35 anni, vive in Barbagia, alleva un gregge di 300 capi e produce “fiore sardo” da una decina d’anni¹. Parla dei pastori come lui, produttori di “fiore sardo”, usando i modi narrativi e gli stereotipi del pastore sardo, caparbio e individualista e per questo conservatore di saperi, ma perdente economicamente². In realtà, Stefano e altri pastori produttori come lui hanno ben chiare le logiche di mercato ma cercano di proporre modelli di produzione e di distribuzione alternativi, associandosi quando questo rappresenta una risorsa politica ed economica. Stefano presiede il “Consorzio dei produttori storici pastori”, che riunisce una ventina di pastori produttori come lui all’interno dell’area della DOP “fiore sardo”, della quale fanno parte anche produttori industriali. Il Consorzio ha come obiettivo la tutela e la visibilità del lavoro dei piccoli produttori nei confronti dei caseifici industriali. Stefano è anche membro del consiglio di amministrazione del “Consorzio di tutela della DOP fiore sardo” e al tempo stesso fa parte del ristretto gruppo, tra i produttori storici, che ha deciso di aderire al progetto di “Presidio Slow Food”³.

Nella terminologia di Slow Food, il termine “Presidio” indica un prodotto di qualità che rischia di scomparire – a causa dell’esiguo numero di produttori, delle condizioni economiche che non rendono più la produzione redditizia o di norme che appaiono difficilmente applicabili alle piccole produzioni – e sul quale Slow Food interviene attraverso un progetto di protezione e valorizzazione. I “Presidi” sono considerati strumenti per proteggere la biodiversità alimentare e gastronomica e quindi per preservare determinati ecosistemi⁴.

Il “Presidio fiore sardo”, sul quale mi soffermerò in questo articolo, interviene all’interno di una denominazione di origine già esistente. Per questo costitui-

¹ I nomi utilizzati nel testo sono pseudonimi. Il “fiore sardo” è un formaggio pecorino di pasta dura a latte crudo, leggermente affumicato tramite asciugatura in un locale con un braciere e stagionato per un minimo di cinque mesi.

² Non posso esaminare qui le stratificazioni di senso di questo tipo di rappresentazioni. Rinvio per questo alle analisi di Pitzalis e Zerilli all’interno di un’etnografia del Movimento pastori sardi (2013).

³ Creato nel 1986 in Italia, Slow Food è oggi un’associazione internazionale di circa 100000 soci. Ho iniziato a lavorare su Slow Food alla fine del 2006, interessandomi prima al funzionamento dell’associazione francese, poi dell’associazione italiana e internazionale. Il terreno etnografico condotto nella sede di Bra è durato circa tre anni. Questo testo si basa su una parte della ricerca svolta in Sardegna nel 2011 con i referenti del movimento e i produttori legati a Slow Food. I “Presidi” sardi sono sei, per un totale di circa una trentina di produttori. Questa parte della ricerca è stata possibile grazie al programma di *Visiting Professor* dell’Università di Cagliari. Ringrazio i colleghi, gli amici e i produttori che mi hanno accolto nei mesi di lavoro in Sardegna.

⁴ Il termine è utilizzato per indicare al tempo stesso il prodotto e il progetto di protezione. Per un’analisi più dettagliata del progetto dei “Presidi” rinvio a Siniscalchi (2013b).

sce un esempio particolarmente interessante per comprendere il rapporto che si instaura tra dinamiche politiche, interessi economici e forme di regolazione messe in atto dai diversi attori implicati nei processi di labellizzazione. Non si tratterà qui, ovviamente, di esaminare la DOP “fiore sardo” né le dinamiche della produzione ovino casearia in Sardegna, bensì di analizzare i modi in cui gli interessi e le retoriche di Slow Food interagiscono con le logiche economiche e politiche dei produttori che si avvicinano o aderiscono al movimento attraverso un processo di labellizzazione.

Dalla sua creazione come associazione eno-gastronomica, nel 1986, Slow Food ha esteso i suoi campi di intervento, rielaborando la sua filosofia e includendo nuovi centri di interesse e nuovi modi d’azione. Nel corso dell’ultimo decennio in particolare, Slow Food ha investito sempre più nel campo della produzione estendendo la sua sfera d’azione dai consumatori ai produttori e presentandosi come un movimento in grado di intervenire, attraverso progetti concreti e battaglie mediatiche, sull’insieme della filiera alimentare. Associazione e al tempo stesso movimento sociale e politico, impresa per certi aspetti, ma i cui modi d’azione si avvicinano a quelli di un’ONG, Slow Food è presente in alcuni dei luoghi di decisione riguardanti il cibo, la produzione agricola, le politiche alimentari. È diventato inoltre un attore legittimo negli spazi di contestazione politica e sociale, in Italia in particolare, ma anche in alcuni altri paesi in cui la presenza e la visibilità del movimento sono più forti. Attraverso i suoi portavoce, Slow Food è presente nelle piattaforme pubbliche e mediatiche, prendendo posizione pro o contro un ampio spettro di temi che hanno come comune denominatore il cibo. Il diritto alla sovranità alimentare, la difesa della biodiversità o del paesaggio, ma anche le battaglie contro la produzione intensiva, gli OGM, l’energia nucleare o la privatizzazione dell’acqua sono alcuni dei campi in cui Slow Food appare, in alleanza con altre forze associative o istituzionali, come un movimento di contestazione⁵.

Quale ruoli gioca allora Slow Food nelle arene conflittuali dei label di qualità? E come si muovono i produttori in queste stesse arene? Quali modelli economici emergono dalle azioni nel campo della produzione “di qualità”? E quali dinamiche politiche esse sottendono?⁶ La prospettiva che adotto si situa nel campo dell’antropologia economica e delle sue tendenze più recenti che considerano la produzione, lo scambio e la circolazione di beni come legate a logiche di mercato

⁵ Sulle forme di attivismo legate al cibo e alla produzione alimentare, cfr. Counihan e Siniscalchi (2014.) Per un’analisi delle retoriche e delle implicazioni politiche di Slow Food, cfr. anche Sassatelli e Davolio (2010).

⁶ Sulla qualità alimentare e le politiche del cibo, cfr. Harvey, McMeekin, Warde (2004) e Lien e Nerlich (2004). Cfr. anche Leich (2003) e Paxson (2010) tra i molti studi sui processi di “tipizzazione”.

astratte e al tempo stesso a valori e interessi sociali, ma anche politici, densi e “situati” (Wilk 1996, 2006, Gudeman 2008)⁷.

Economia morale e attivismo

“Buono, pulito e giusto” (Petrini 2005) sono i termini che definiscono i parametri della produzione alimentare secondo Slow Food: “buono” si riferisce al gusto e alla qualità dei prodotti. Ma la bontà in termini organolettici ha anche un valore morale. Nel caso del “fiore sardo”, “buono” e “cattivo”, indicano un formaggio che rispetta il legame tra saperi e territorio, tra piccoli produttori e prodotti di qualità, contro un formaggio che “usurpa” questo legame, infrangendone le regole morali. “Pulito” sposta l’attenzione ai luoghi e ai modi di produzione e distribuzione che rispettino l’ambiente, riducendo la chimica e i danni ambientale. Infine, la nozione di “giusto” si riferisce alla giustizia sociale intesa prima di tutto dal punto di vista delle condizioni economiche dei produttori. Il valore economico e morale del formaggio, come di ogni altro prodotto alimentare, dal punto di vista di Slow Food, si situa nel rispetto dei legami con un determinato spazio sociale, oltreché geografico, e delle giuste condizioni di lavoro e di remunerazione per i produttori, i quali devono poter vivere della propria attività. I tre termini, divenuti oggi uno degli slogan del movimento, funzionano insieme, più che singolarmente, come contenitore semantico (Siniscalchi 2013a).

Uno dei campi di applicazione della filosofia del “buono, pulito e giusto”, è quello della labellizzazione dei prodotti. Si tratta del campo in cui il contatto tra Slow Food e il mondo della produzione è probabilmente più stretto. I “Presidi” assumono il ruolo di prototipi: sono esempio da seguire, paradigmi che definiscono i margini di variazione possibile, fissano i limiti e servono da modello di ciò che è necessario proteggere e valorizzare, contro l’omologazione del gusto e l’industrializzazione del cibo (Siniscalchi 2010, 2013b). La produzione in quantità limitate, a opera di piccoli produttori, allevatori, pastori o artigiani secondo tecniche tradizionali e, a un secondo livello, il fatto di essere inclusi in una lista ristretta di prodotti selezionati da Slow Food, diventano elementi in grado di creare un valore aggiunto. Se in molti casi il prezzo, più elevato di quello di un prodotto analogo ma “convenzionale”, trova la sua giustificazione nel fatto che i produttori devono poter vivere della propria produzione, al tempo stesso esso contribuisce a singolarizzare i prodotti: la qualità ha un costo.

I prodotti che divengono “Presidi” si trasformano così in oggetti “singolari”, definiti da una “costellazione” di qualità, come una serie limitata, analoga alle opere d’arte (cfr. Karpik 2007). Sono questi elementi che dovrebbero contribuire

⁷ Per un’analisi della nozione di libero Mercato, cfr. Carrier (1997).

ad assicurarne la presenza sul Mercato. I "Presidi" sono infatti pensati come mezzi per (ri)dare significato sociale ed economico a produzioni poco visibili, schiacciate dal potere dell'agro-industria e dalle regole di un'economia neoliberale. In questo senso, permettono di creare nuovi spazi economici e al tempo stesso si configurano come progetti politici proprio in quanto progetti economici. Attraverso i "Presidi", Slow Food diventa un attore nel campo conflittuale della regolazione della produzione alimentare. I progetti dei "Presidi" si basano infatti su disciplinari spesso estremamente precisi e più stretti rispetto a quelli di molte DOP. A seconda dei prodotti, i disciplinari definiscono con estrema precisione le razze, le specie, l'area di produzione, il tipo di lavorazione, i tempi e i luoghi (per esempio gli alpeggi) della produzione.

Nell'ufficio "Presidi", a Bra, alcuni si ricordano i primi disciplinari, quando il progetto era agli inizi. Chi lavorava nella sede di Slow Food era troppo lontano dalla realtà degli agricoltori e degli allevatori e spesso i disciplinari riflettevano questa distanza e una scarsa conoscenza del mondo della produzione. Con il tempo la distanza si è accorciata e Slow Food è diventato un interlocutore e un mediatore legittimo per molti dei produttori e per i consumatori dei prodotti "Presidi". I disciplinari sono redatti dopo riunioni, incontri e lunghe negoziazioni tra i produttori e con i responsabili di Slow Food. I responsabili di Slow Food rifiutano di assumere il ruolo di un istituto di certificazione o di un organismo di controllo ed elaborano una serie di procedure affinché i produttori stessi esercitino il controllo sulla produzione, in termini di quantità e di qualità. Non solo il disciplinare, ma più in generale la relazione tra Slow Food e i produttori è rappresentata come una relazione di fiducia. Al tempo stesso, conflitti o tensioni latenti caratterizzano la vita di molti "Presidi" e accanto ai numerosi progetti che raggiungono gli obiettivi prefissati, altri naufragano: talvolta per tensioni interne o perché Slow Food, nonostante la rete di soci sul territorio, è troppo lontano per cogliere le reali dinamiche locali o le esigenze dei produttori.

Nella maggior parte dei casi, i prodotti che diventano "Presidi" non beneficiano di altri marchi di qualità né di denominazioni d'origine: le regole espresse dai disciplinari occupano allora spazi ancora vuoti. È il caso della "brousse du Rove", formaggio caprino prodotto nel Sud-Est della Francia. Secondo i produttori di "brousse", il fatto di essere riconosciuti e segnalati come "Presidio Slow Food" non è stato realmente determinante dal punto di vista economico. In Francia, il movimento è estremamente debole e costoro continuano a commercializzare la "brousse" attraverso i canali abituali (mercato contadino, vendita diretta in azienda, gruppi di acquisto). Essere un "Presidio" e apparire nelle manifestazioni organizzate da Slow Food ha invece permesso ai produttori di "brousse" di acquisire visibilità e legittimità dal punto di vista politico. Diventare un "Presidio" è stato un trampolino al fine di iniziare la procedura di richiesta di una denominazione di origine (AOC), la più piccola della Francia.

Sistemi normativi e battaglie politiche

Diversamente dalla “brousse du Rove”, quello del “fiore sardo” è uno dei casi in cui il “Presidio” interviene all’interno di una denominazione di origine protetta per definire alcune specificità produttive che il disciplinare o l’estensione della DOP non permettono di valorizzare. I produttori coinvolti nel progetto sono alcuni dei pastori che si autodefiniscono come “produttori storici”. Molti “produttori storici” sono giovani che lottano contro i caseifici industriali che invadono il Mercato con un formaggio prodotto con latte pastorizzato e spesso non affumicato, diverso dal “vero fiore sardo”; contro i distributori e i commercianti che impongono prezzi e gusto; e soprattutto contro le istituzioni che hanno elaborato norme che, dal loro punto di vista, non proteggono i piccoli produttori perché non consentono ai consumatori di distinguere il formaggio dei pastori da quello industriale. Il disciplinare, secondo i pastori produttori, non permette loro di avere visibilità in un Mercato sempre più competitivo. Antonio, 24 anni, presidente del Consorzio di tutela della DOP, produce “fiore sardo” da 5 anni:

«Nel 1987 non eravamo ancora una DOP. I produttori si sono riuniti per redigere un disciplinare, ma poi a questo sono stati delegati enti che in testa avevano tutt’altro. Ora gli industriali stanno producendo “fiore sardo” e il consumatore mangia “fiore sardo” degli industriali senza che ci sia differenza a livello legislativo: quello è tutelato quanto il nostro. Siamo in una situazione di concorrenza all’americana. Noi, è latte crudo perché è latte di un solo gregge e non c’è problema di gonfiore. Gli industriali invece, che acquistano il latte da più aziende, lo pastorizzano sennò con cariche batteriche diverse sballa tutto. Non c’è uno studio in Sardegna che permetta di riconoscere il latte crudo o no. Non è stato fatto per non andare contro gli industriali. Al sapore si sente, ma se gli facciamo causa non possiamo andare dal giudice e dirgli “assaggi un pezzo di fiore sardo”. Ci vogliono prove scientifiche e non ce ne sono. Nelle DOP la politica è tutta a favore loro» (Antonio A. 27/4/2011).

Senza entrare nell’analisi degli studi esistenti relativi alla composizione del fiore sardo e alle sue caratteristiche organolettiche, mi sembra importante sottolineare che il disciplinare della DOP “fiore sardo”, come ogni disciplinare, è prima di tutto un testo politico, alla cui codificazione hanno contribuito enti amministrativi e sanitari oltretutto rappresentanti delle scienze agrarie, chimiche e zootecniche. In questo senso il disciplinare ha costituito non solo uno strumento di “normalizzazione” della produzione casearia e della “qualità”, ma più in generale di “normalizzazione” delle attività e dei saperi locali dei pastori. Oggi, dal punto di vista dei pastori produttori, il disciplinare appare come il risultato di accordi politici, al quale in parte i pastori stessi hanno contribuito, pur da una

posizione di debolezza strutturale⁸. Un testo estremamente vago su una serie di punti indispensabili, secondo costoro, per ottenere un “vero fiore sardo”: «Gli industriali non lo affumicano. Lo usano come un marchio commerciale [il “fiore sardo”]. L’affumicatura [per loro e per il disciplinare] è facoltativa» ribadisce Antonio. Analizzando punto per punto il testo del disciplinare⁹, mi dice:

«Dicono che la taglia può variare da un kg e mezzo a quattro kg, ma un “fiore sardo” di quattro kg non è mai stato fatto! Non stiamo scrivendo la ricetta di un piatto, stiamo scrivendo un disciplinare di una DOP. Devi scrivere quello che è, punto [...]. Il territorio comprende tutta la Sardegna, ma questo lo hanno fatto per noi: se uno è di Gavoi compra un’azienda a Cagliari sennò non potrebbe fare il “fiore sardo”. Ma almeno dovevano inserire che il latte deve essere di un gregge solo e che l’affumicatura è obbligatoria [...]. Gli stessi [rappresentanti delle istituzioni] che facevano la Dop con i pastori, insegnavano agli industriali come pastorizzare il latte» (Antonio A. 27/4/2011).

Le battaglie dei “produttori storici” si esprimono negli uffici della Regione così come all’interno del Consorzio di tutela, per modificarne gli statuti o i criteri di rappresentanza. Le strategie e le alleanze messe in atto per ottenere la presidenza del Consorzio fanno parte dei modi d’azione che costoro cercano di mettere in atto: «Noi del Consiglio di amministrazione stiamo cercando di fare in modo che ritorni a essere il formaggio dei pastori. Sono lotte a livello legale, cause, dibattiti col Ministero» (Stefano S. 26/4/2011). I pastori produttori di “fiore sardo” non sono fuori dalle logiche di mercato, bensì cercano attraverso precise strategie politiche ed economiche, di modificarle a proprio favore dall’interno. In questo contesto, il progetto di “Presidio” sembra ad alcuni di loro una soluzione per conferire legittimità politica alle loro battaglie e, dal punto di vista economico, per aumentare la visibilità del loro prodotto all’interno di questo spazio torbido e confuso della DOP, troppo ampia geograficamente e poco precisa dal punto di vista delle regole di produzione. Una parte del formaggio commercializzato come “fiore sardo” è prodotta da stabilimenti industriali che utilizzano latte, talvolta proveniente da altre regioni d’Italia o da altri paesi. A più riprese Slow Food ha preso posizione contro le derive della produzione venduta come locale, in realtà “delocalizzata” e industriale, difendendo le piccole produzioni, la trasmissione delle conoscenze, il legame stretto con il territorio, ma anche il rapporto, costruito nel tempo dai pastori, con il Mercato. Le retoriche di Slow

⁸ In questo rapporto di opposizione e connivenza si ritrovano elementi comuni, anche se qui su una scala più ridotta, a quelli analizzati da Pitzalis e Zerilli per il Movimento pastori sardi.

⁹ http://www.fioresardo.it/docs/Disciplinare_Fiore_Sardo.pdf, consultato il 20 giugno 2013.

Food, relative alla burocrazia imposta ai piccoli produttori e alle normative che non sono in grado di proteggerli, dialogano con le rappresentazioni dei pastori produttori, in cui il rapporto conflittuale con norme statali è un tema ricorrente. Il disciplinare del Presidio diventa una traduzione di queste retoriche e uno strumento normativo alternativo. Infatti, nel caso del “fiore sardo”, diversamente dalla “*brousse du rove*”, il disciplinare interviene in uno spazio già occupato da un altro sistema normativo (cfr. Zerilli 2010).

«Il “Presidio” è stato fatto per cercare di porre rimedio a quello a cui il consorzio [di tutela] non era riuscito a porre rimedio. Inizialmente abbiamo fatto tutto il consorzio [dei produttori storici] come “Presidio” e siamo riusciti a dettare il prezzo. Ma poi non tutti sono stati disposti ad accettare il disciplinare del “Presidio”. Così siamo rimasti quelli disposti a mettersi insieme, di mentalità più aperta» (Stefano S. 26/4/2011).

«All’apertura c’eravamo tutti» aggiunge Riccardo (27/4/2011). Poi, molti non hanno accettato di modificare tecniche o fasi della lavorazione per avvicinarsi al modello artigianale, definito come “tradizionale” dai produttori stessi. Imponendo regole più strette, il “Presidio” permette di identificare e conferire importanza a un insieme di specificità produttive che consentano di distinguere il “vero fiore sardo” da quello industriale. Ma le norme elaborate da o con Slow Food, sintetizzate dal marchio del “Presidio” si sovrappongono a quelle della DOP, fissate dal Ministero delle politiche agricole che applica i regolamenti europei. Slow Food assume così il ruolo di organismo di regolazione intermedio tra lo Stato, le norme sovralocali (europee) e i produttori. Questo ruolo non è neutro e produce frizioni e conflitti. In passato, in alcuni altri casi di “Presidio”, il Ministero ha imposto sanzioni pecuniarie ai produttori che utilizzavano entrambi i segni di identificazione, la DOP e il “Presidio Slow Food”. Il logo del “Presidio” non dice solo che quel prodotto è stato selezionato da Slow Food come prodotto da salvare, ma delimita uno spazio ristretto, sociale, geografico e tecnico, definito da norme più precise di quelle della DOP. Dal punto di vista degli organismi preposti all’elaborazione delle direttive riguardanti le produzioni tipiche, la vicinanza dei due marchi di fatto oppone due sistemi normativi. Le sanzioni applicate ai produttori diventano sanzioni rivolte sul piano simbolico anche a chi, come Slow Food, interviene nel campo della regolazione, sottraendo implicitamente valore alle norme sancite dallo Stato.

Mercato e interessi economici

L’attenzione che Slow Food è in grado di attirare su prodotti come il “fiore sardo” permette di dare voce ai pastori produttori su alcuni dei punti chiave delle loro rivendicazioni. Il gusto, che è una delle dimensioni sulle quali Slow

Food interviene attraverso azioni di educazione e di sensibilizzazione, diventa uno strumento all'interno delle battaglie politiche che hanno come oggetto la produzione artigianale. Il "fiore sardo" ha una posizione marginale nel Mercato anche a causa de gusto è considerato troppo forte per il cosiddetto "palato comune". Le attività organizzate da Slow Food diventano modi per diffondere le capacità di distinguere e apprezzare sapori come questo. In questo caso Slow Food assume il ruolo di promotore di un "nuovo" tipo di gusto.

Se gli interessi e le retoriche di Slow Food e quelli dei pastori convergono dal punto di vista politico, sul piano economico due visioni si affrontano: quella dei produttori, che vorrebbero un impegno più forte e concreto da parte di Slow Food in termini economici, e quella del movimento, che resta soprattutto politica, sebbene con una visione chiara delle problematiche economiche. Il progetto dei "Presidi" è un progetto politico in grado di produrre effetti concreti, si inserisce in un ampio spettro di battaglie nelle quali il movimento si impegna e che hanno come oggetto i produttori. Ma dal punto di vista di alcuni produttori, in fondo «nemmeno Slow Food ha la forza di combattere gli industriali [...], una sotto-denominazione [cioè una denominazione protetta all'interno dell'attuale DOP] sarebbe probabilmente più efficace» (Lucio L. 6/5/2011). Per coloro che credono al progetto di "Presidio", Slow Food non fa abbastanza in termini di intervento "economico". Al di là delle manifestazioni e dei saloni in cui i produttori sono presenti, le azioni del movimento prendono piuttosto la forma di "campagne" – campagne di sensibilizzazione o campagne di sostegno economico – che uniscono finalità politiche sulla lunga durata e obiettivi economici immediati. È il caso di "resistenza casaria", iniziativa in cui Slow Food proponeva ai suoi soci l'acquisto di "pacchi" con formaggio di due o tre "Presidi" per sostenere i produttori in un'annata particolarmente difficile. Ma per i produttori questi interventi presentano il limite un'iniziativa puntuale e non permanente. Dal canto loro, i responsabili di Slow Food rifiutano di trasformare il proprio movimento in un organismo commerciale per non diminuirne il peso politico e la credibilità proprio nel campo della regolazione della produzione.

Il caso del "Presidio fiore sardo" mostra le tensioni che esistono all'interno del movimento tra dimensione ideale e attività produttive concrete, tra il messaggio e l'azione politica da un lato e il Mercato dall'altro, tra la dimensione morale e la redditività della produzione. Al tempo stesso, i "Presidi" devono essere letti non solo come prodotti e progetti – i modi in cui Slow Food li intende – ma anche come processi: sono il risultato di accordi economici e politici, che hanno un inizio, ma che possono avere anche una fine. Un "Presidio" si chiude quando non ha più ragione d'essere, quando gli obiettivi del progetto sono stati raggiunti o quando le pratiche delle persone coinvolte si allontanano troppo dalle finalità e dai modi di funzionamento previsti per il progetto. In questo senso, nei "Presidi" coabitano interessi economici, logiche politiche e normative. Sono progetti più flessibili di una denominazione di origine protetta, anche se più fragili e con una forte dimensione strategica per tutti gli attori coinvolti. Essi permettono a Slow

Food di assicurare la sua presenza anche in regioni o paesi del mondo in cui il movimento è più debole o praticamente assente. E permettono di rivendicare l'immagine di un movimento che si lega al mondo della produzione, contribuendo a consolidare la legittimità politica di Slow Food, alla cui costruzione partecipano i produttori stessi. Le istituzioni e gli attori politici locali utilizzano i "Presidi" come modi per aumentare la visibilità dei propri Comuni, Province o Regioni, appropriandosi (in cambio di un sostegno economico) di un progetto sovralocale, riconosciuto sul piano internazionale. Anche per questo la "chiusura" di un "Presidio" è spesso causa di tensioni. I produttori, venditori ma anche figuranti nelle iniziative di Slow Food, aderiscono al progetto per combattere le logiche di mercato, per avere un posto nei sistemi normativi esistenti –come quelli che regolano le DOP-, per prendere posizione contro di essi o ancora per esistere al di là di tali sistemi; per resistere e al tempo stesso cercare di esistere nel Mercato.

Bibliografia

- J. G. Carrier, (a cura), *Meanings of the Market. The Free Market in Western Culture*, Oxford, New York, Berg, 1997.
- C. Counihan - V. Siniscalchi (a cura), *Food Activism. Agency, Democracy and Economy*, London, Bloomsbury (in stampa).
- S. Gudeman, *Economy's Tension: The Dialectics of Community and Market*, Oxford, Berghahn, 2008.
- L. Karpik, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.
- M. Harvey - A. McMeekin - A. Warde (a cura), *Qualities of food*, Manchester, New York, Manchester University Press, 2004.
- A. Leitch, , *Slow Food and the politics of pork fat: Italian food and European identity*, «Ethnos», 68/2003 (4), pp. 437-462.
- M. E. Lien - B. Nerlich (a cura), *The politics of food*, Oxford, New York, Berg, 2004.
- H. Paxson, *Locating value in artisan cheese: reverse engineering terroir for new-world landscapes*, «American Anthropologist», 112/2010 (3), pp. 444-457.
- C. Petrini, *Buono, pulito, giusto: principi di nuova gastronomia*, Torino: Einaudi, 2005.
- M. Pitzalis - F. Zerilli, *Pastore sardo non t'arrendas com! Il Movimento pastori sardi: alterità, resistenza, complicità*, «Rassegna italiana di sociologia», LIV/2013, 379-400.
- R. Sassatelli - F. Davolio 2010, *Consumption, pleasure and politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food*, «Journal of Consumer Culture», 10/2010 (2), pp. 202-232.
- V. Siniscalchi, *Regimi di singolarità e politiche della ripetizione*, «La ricerca folklorica», 61/2010, pp. 51-61.
- V. Siniscalchi (a), *Slow versus Fast: économie et écologie dans le mouvement Slow Food*, «Terrain», 60/2013, pp. 132-147.
- V. Siniscalchi (b), *Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement*, «Journal of Political Ecology», 20/2013, pp. 295-305.
- R. Wilk, *Economies and Cultures*, Boulder, CO, Westview, 1996.
- R. Wilk, 2006, *From Wild Weeds to Artisanal Cheese*, in R. Wilk (a cura), *Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*, Lanham, MD, Altamira, pp. 13-28.
- F. M. Zerilli, *The rule of soft law: an introduction*, «Focaal: Journal of Global and Historical Anthropology», 56/2010, pp. 3-18.